

## APPETIZERS • ENTRÉES

Dorset CRAB, celeriac and caviar  
Tourteau du Dorset, céleri et caviar

► Green ASPARAGUS from Provence and sea urchin  
Asperges vertes de Provence et oursins

Cured line-caught SEA BASS, globe artichoke and chamomile  
Bar de ligne mariné, artichauts camus et camomille

Duck FOIE GRAS terrine, pickled vegetables  
Terrine de foie gras de canard, légumes en aigre-doux

COOKPOT of seasonal vegetables and fruit  
Cookpot de légumes et fruits de saison



► 'Sauté gourmand' of LOBSTER and truffled chicken quenelles  
Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand SUPPLEMENT £10

## FISH • POISSONS

Fillet of TURBOT, beetroot, clams 'à la marinière'  
Filet de turbot, betterave, coquillages à la marinière

Native LOBSTER, celery and homardine sauce  
Homard de nos côtes, céleri et sauce homardine SUPPLEMENT £10

► HALIBUT, oyster and seaweed  
Flétan, huître et algues

Hand-dived SEA SCALLOPS, escarole and sunflower seeds  
Noix de Saint-Jacques de plongée, scarole et graines de tournesol

## MEAT • VIANDES

Farmhouse VEAL medallion and sweetbread, carrots  
Médailon et ris de veau fermier, carottes

Anjou PIGEON, wild garlic and chickpeas  
Pigeon d'Anjou, ail des ours et pois chiches

Rib and saddle of LAMB, green peas and mint  
Côte et selle d'agneau, petits pois et menthe

► Dry aged BEEF, artichoke and bone marrow  
Pièce de bœuf, artichauts et os à moelle SUPPLEMENT £10

## TASTING MENU

Dorset CRAB, celeriac and caviar  
Tourteau du Dorset, céleri et caviar

Duck FOIE GRAS terrine, pickled vegetables  
Terrine de foie gras de canard, légumes en aigre-doux

'Sauté gourmand' of LOBSTER and truffled chicken quenelles  
Homard et quenelles de volaille truffées en sauté gourmand

Hand-dived SEA SCALLOP, escarole and sunflower seeds  
Noix de Saint-Jacques de plongée, scarole et graines de tournesol

Saddle of LAMB, green peas and mint  
Selle d'agneau, petits pois et menthe

Assortment of four FRENCH CHEESES  
Sélection de quatre fromages de France

EXOTIC FRUIT contemporary vacherin  
Vacherin contemporain aux fruits exotiques

£ 140

## A LA CARTE

APPETIZER - FISH OR MEAT - DESSERT £ 100  
APPETIZER - FISH - MEAT - DESSERT £ 120

Indulge in the delicate flavours of Caviar

£ 5 per gram

## CHEESE • FROMAGES

Assortment of four FRENCH CHEESES  
country bread and condiments  
Sélection de quatre fromages de France £ 15

Colston Bassett STILTON  
Including our favourite wine pairing: 2008 Arbois, Vin de Paille, J.L. Tissot  
Avec notre suggestion: 2008 Arbois, Vin de Paille, J.L. Tissot £ 36

## DESSERTS

Baked APPLE, crème fraîche and saffron  
Pomme au four, crème fraîche et safran

MANGO, coriander and yuzu  
Mangue, coriandre et yuzu

CHOCOLATE from our Manufacture in Paris, kasha  
Chocolat de notre Manufacture à Paris, kasha

EXOTIC FRUIT contemporary vacherin  
Vacherin contemporain aux fruits exotiques

► BABA like in Monte-Carlo  
Baba comme à Monte-Carlo

LEMON and MINT soufflé  
Soufflé au citron et menthe 20 MIN PREPARATION